

Cronaca

23 Dicembre 2020

Ravennafood, un anno al servizio della comunità

Il gruppo di cuochi e produttori è l'estensione locale di CheftoChef emiliaromagnacuochi



23 Dicembre 2020 Sacrificio e resilienza, parole talvolta abusate ma quanto mai pertinenti per descrivere il 2020 di RavennaFood e dei suoi soci. La categoria dei ristoratori è tra quelle che più hanno risentito dell'imposizione di misure cautelative per la lotta alla diffusione del Covid. Capendo la responsabilità sociale di ognuno di noi in questo momento di difficoltà, l'associazione di chef, produttori e gourmet si è rimboccata le maniche e si è messa al servizio della comunità proponendo iniziative, modulate in ottemperanza alle norme vigenti, per riportare le persone al ristorante in totale sicurezza, sostenendo così la ripresa della 'normalità' e dell'economia ravennate.

Il progetto 'Chef in Tandem', ad esempio, ha visto la collaborazione tra i soci per proporre il delivery di menù gourmet in tempo di lockdown, e 'in presenza' durante l'estate. Un'iniziativa importante, che ha contribuito a rafforzare la coesione del gruppo, motivato più che mai a far emergere la trasparenza della filiera, la qualità delle materie prime, il binomio cibo-salute, l'importanza della sostenibilità e della solidarietà. Guidato da questi valori si è concretizzato il progetto 'Il Piatto Sospeso', in collaborazione con Ecologia di Comunità. L'impegno di RavennaFood si è dunque concentrato verso le persone indigenti, individuate dal sistema di aiuto cittadino, promuovendo un'iniziativa per offrire loro un pasto caldo, o una selezione di prodotti freschi, a fronte di una donazione di 10 euro da parte dei cittadini. Lanciata nella primavera scorsa, l'operazione solidale è stata proposta per tutto l'anno e, visti gli ottimi risultati raggiunti, continuerà anche nel 2021.

"L'unico rammarico, se così si può dire, è per 'diPortainPorta', l'evento che ormai da qualche anno attira decine di amanti della buona cucina per cene conviviali sotto le antiche porte di ingresso alla città. Purtroppo, nonostante la nostra completa disponibilità a riformulare la forma, la situazione ne ha impedito lo svolgimento. Ma siamo già pronti per il prossimo anno, consapevoli dell'importanza di questa manifestazione, dall'eco ormai inter-regionale, in termini di visibilità dei nostri soci e, in generale dei soci di CheftoChef emiliaromagnacuochi, oltre che per il settore dell'enoturismo ravennate", dichiara Matteo Salbaroli, socio CheftoChef e responsabile del gruppo RavennaFood.

Ma, come detto, i soci di RavennaFood non si sono arresi né fermati, lo dimostrano l'apertura di Laboratorio 81 di Matteo Salbaroli, l'inaugurazione della nuova sede di Radici - cucina e cantina, l'apertura del forno "come quelli di una volta" de La Fornarina Akamì e La bottega di Olivia, la gastronomia non convenzionale dei titolari del Bagno Oasi. Nuovi progetti, tutti nati all'insegna della

solidarietà con l'adesione al 'Piatto Sospeso'.

“Aver superato quest’anno complici e uniti, mettendo il bene della comunità davanti al singolo, ci rende ancora più forti e fiduciosi per il 2021. Un difficile anno che nonostante tutto ci ha permesso di consolidare legami e di crearne di nuovi. Un’esperienza che ha dimostrato la necessità continua di adattarsi e reinventarsi proprio come hanno fatto i nostri soci, senza dimenticare l’obiettivo culturale e l’importanza sociale della nostra associazione. Sperando di affrontare l’anno nuovo con la stessa energia, il gruppo RavennaFood augura a tutti buone feste”, conclude Michele Ceccarelli, segretario di CheftoChef emiliaromagnacuochi. ▢

© *copyright la Cronaca di Ravenna*